



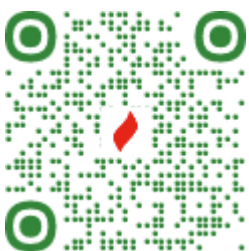
Sastav 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

8 komada	Paprike babure
350 g	Mleveno meso, mešano
1.5 kašičica	Luk, sitno iseckan
1 kašičica	Peršun, seckani
1	Jaje
4 kašika	Pirinač, kuvan
0.5 kašičica	♦ Majoran, mrvljeni
	♦ Kuhinjska so
	Ulje za prženje

Za sos od paradajza

0.5 l	Pire od paradajza
50 g	Brašno
30 g	Maslac
2 kašičica	Šećer
1	Malo sirćeta
	♦ Kuhinjska so
	Voda, po potrebi



Punjene babure

⌚ 60–70 Min. 

Priprema

- 1 Uklonite peteljke sa osam paprika, pa isecite poklopac oko peteljke, a zatim uklonite sve bele semenke i vlakna iz unutrašnjosti.
- 2 Zatim ošurite paprike ključalom vodom. Nakon pet minuta prelijte ih hladnom vodom i ostavite da se ocede.
- 3 U međuvremenu, sameljite 350 grama mesa – pola svinjetine, pola junetine. Meso treba da bude samleveno srednje sitno.

SAVET: Možete da upotrebite kupljeno mleveno meso.

- 4 U mleveno meso dodajte 1½ kašičicu dobro uprženog sitno seckanog luka, koji ste pržili na komadu masti veličine oraha, posolite po ukusu, dodajte prstohvat seckanog peršuna i veoma malu količinu mlevenog majorana. Zatim dodajte 4 pune kašike kuvanog pirinča i jedno celo jaje.
- 5 Napunite paprike pripremljenom smesom, zatvorite "poklopcima" od paprike, pa u vodom pokvašenu posudu poredajte paprike vertikalno, jednu uz drugu.

SAVET: Ako nemate kaserolu, možete da upotrebite široku šerpu ili kalup za tart.

- 6 Poklopite i kuvajte punjene paprike u zagrejanj pećnici dok punjenje ne očvrstne.
- 7 U međuvremenu, dodajte 30 grama brašna u 50 grama istopljenog maslaca i pržite dok brašno ne dobije zlatnu boju. Potom dodajte ¼ do ½ litra pirea od paradajza, soli po ukusu, malo sirćeta i dve kašičice šećera, pa mešajte dok sos ne postane gladak, bez grudvica.
- 8 Po potrebi razredite mešavinu vodom da biste dobili srednje gust sos.
- 9 Nakon kratkog krčkanja, sipajte sos preko kuvanih punjenih paprika i ostavite da se sve zajedno polako kuva dodatnih 15 do 20 minuta.

SAVET: Poslužite sa pečenim krompirom ili kuvanim pirinčem.